



Romantik Hotel

*Die Krone von Lech*  
\*\*\*\*\*

# WEINGUT MARKUS MOLITOR

## DEGUSTATIONS- MENÜ

24.01.2019  
19 UHR



MARKUS MOLITOR

2004  
Zeltinger Sonnenuhr  
Auslese\*\*

Riesling  
Mosel



MARKUS MOLITOR

2008  
Zeltinger Sonnenuhr  
Auslese\*\*

Riesling  
Mosel



## WEINGUT MARKUS MOLITOR

Markus Molitor übernimmt 1984 im Alter von 20 Jahren das väterliche Weingut mit einem klaren Ziel: In der Tradition von acht Generationen sollen unter dem Namen „Molitor“ Mosel-Rieslinge entstehen, wie sie die Region vor 100 Jahren zu Weltruhm führten – lagentypisch, unverwechselbar und extrem lagerfähig.

Von früher lernen: kompromisslose Qualitäts(hand)arbeit und Selektion im Weinberg, Ernte und Präzision im Keller verbunden mit dem Wissen und der Erfahrung um Natur, Traube und Weinbereitung. Jede Lage und jeder Jahrgang kommen geschmacklich zum Ausdruck.

Die Weine von Markus Molitor zeigen das Potenzial der Mosel-Terroirs: Struktur und Geschmackstiefe gepaart mit Frische und Eleganz. Der Sitz des Weinguts liegt inmitten des Wehlener Klosterbergs. Bewirtschaftet werden Weinberge in 15 verschiedenen Lagen, jede auf ihre Art einzigartig – und deshalb eine „Molitor-Lage“.

**Menü inklusive Aperitif, Weinbegleitung,  
Mineralwasser und Kaffee pro Person € 245,-**

**Die Weine werden von Daniel Kiowski,  
Gault Millau-Sommelier des Jahres 2015, präsentiert.**

Änderungen sowohl in der Menüfolge als auch bei der Weinbegleitung vorbehalten.  
Bitte reservieren Sie aufgrund begrenzter Sitzplätze rechtzeitig Ihren Tisch  
unter +43 5583 2551509 oder email@kronelech.at

Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten. Fotos: Romantik Hotel „Die Krone von Lech“, Heidelberg Fotografie, Christof Lackner, Weingut Markus Molitor

## DEGUSTATIONSMENÜ AM DONNERSTAG, 24. JÄNNER 2019, 19 UHR

### **Gelbflossen-Makrele mit Tatar**

Amalfi-Zitrone und Kräutersenf-Bete

2017 Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett grüne Kapsel (feinherb)

\*\*\*

### **Frischkäse und Kürbis**

mit Mais und marinierten Kräutern

2017 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese weiße Kapsel (trocken)

2008 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese weiße Kapsel (trocken)

\*\*\*

### **Kapaun mit knusprigem Honig-Karamellpüree**

und Wacholder-Mandarinen

2004 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese\*\* weiße Kapsel (trocken)

2004 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese\*\* grüne Kapsel (feinherb)

\*\*\*

### **Kaisergranat mit geschmortem Pulpo**

Mango-Rosensud und Blumenkohl-Krokant

2017 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese\*\*\* weiße Kapsel (trocken)

2012 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese\*\*\* weiße Kapsel (trocken) – Versteigerung

\*\*\*

### **Mariniertes Rindsfilet mit Pulled Beef**

Speck, schwarzen Nüssen und Dörripflaumen

2015 Brauneberger Mandelgraben\*\* Pinot Noir 1,5L Magnum

2007 Brauneberger Mandelgraben\* Pinot Noir 1,5L Magnum

\*\*\*

### **Schokoladen-Ganache**

mit Quitten-Ingwerkompott und Blutorange-Sorbet

2008 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese\*\* goldene Kapsel (fruchtsüß)

2003 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese\* goldene Kapsel (fruchtsüß)

Änderungen bei der Weinbegleitung vorbehalten.

Moderation: Daniel Kiowski, Gault Millau-Sommelier 2015

Diplom Sommelier: Willi Hirsch

Küchenchef: Thorsten Kissau, Sous Chef: Daniel Biedenkopf



Romantik Hotel „Die Krone von Lech“  
Familie Pfefferkorn  
Dorf 13 · 6764 Lech am Arlberg · Österreich  
Telefon: +43 5583 2551  
Telefax: +43 5583 255181  
email@kronelech.at  
www.kronelech.at